



Grundlage für die HACCP-Planung sind die sieben HACCP-Prinzipien

BILDER: GEMPEX GMBH

Fokus Risiko: HACCP ist ein wichtiger Beitrag

Für die Lebensmittelindustrie ist die Minimierung von Gefahrenquellen eine elementare Aufgabe. Um diese zu erfüllen, sind Unternehmen gut beraten ein HACCP-Konzept für ihre Produktion einzuführen. Dabei gibt es jedoch einiges zu beachten.

Das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) ist ein System, das dazu dient, gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu identifizieren, zu bewerten, zu beherrschen und zu beseitigen beziehungsweise weitestgehend zu minimieren.

Ursprünglich von der NASA entwickelt, um für ihr Raumfahrtprogramm sichere Nahrungsmittel zur Verfügung stellen zu können, kommt die HACCP-Methode als Qualitätsmanagementwerkzeug mit Augenmerk auf die Hygieneanforderungen vor allem in der Lebensmittelindustrie zum Einsatz.

Rechtliche Rahmenbedingungen. Dennoch ist HACCP kein Werkzeug zur Umsetzung allgemeiner Hygienemass-

nahmen, sondern baut auf die – meist rechtlich vorgeschriebenen – hygienischen Anforderungen an Räumlichkeiten, Produktionsausrüstung, Reinigung, Desinfektion et cetera sowie an die Personahygiene auf. In der Europäischen Union ist die Umsetzung des HACCP-Systems gemäss EU-Verordnung 852/2004 Pflicht. Für die Schweiz gilt die entsprechende Forderung gemäss SR 817.02 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) Art. 51 und 53.

Die Anwendung des HACCP-Konzepts umfasst ein Bündel von Aufgaben, die neben der Sachkenntnis zum Beispiel auf den Gebieten der Epidemiologie, Lebensmittelchemie, Toxikologie, Mikrobiologie und des Qualitätsmanagements einen grundsätzlich detaillierten und

strukturierten Überblick der Prozesse voraussetzen. Diese Prozesse sowie Personal- und Materialflüsse sind dabei konsequent in sogenannten Flussdiagrammen darzustellen. Das HACCP-Team besteht demnach aus Fachleuten unterschiedlicher Disziplinen.

Grundlage für die HACCP Planung sind die 7 HACCP-Prinzipien:

- Prinzip 1: Gefahrenanalyse (Hazard Analysis) durchführen und Ermittlung präventiver Massnahmen technischer oder organisatorischer Art sowie hinsichtlich des personenbezogenen Verhaltens.
- Prinzip 2: Identifikation der kritischen Steuerungspunkte (Critical Control Points – kurz: CCPs).
- Prinzip 3: Kritische Grenzwerte (Critical Limits) für die Prozessführung an den CCPs festlegen.
- Prinzip 4: System zur Überwachung (Monitoring) für jeden CCP festlegen.
- Prinzip 5: Korrekturmaßnahmen (Corrective Actions) etablieren, die im Falle von Verletzungen einer Grenze (Unter- beziehungsweise Überschreiten) eines CCPs durchzuführen sind.
- Prinzip 6: Festlegung von Verfahren/ Massnahmen zur Verifizierung (Verification), dass das HACCP-System

erfolgreich arbeitet (Nachweis der Effizienz).

- Prinzip 7: Einrichtung eines Dokumenten-/Aufzeichnungssystems für die CCPs entsprechend den Prinzipien und deren Anwendung. Die Dokumentation/Aufzeichnung dient sowohl als Grundlage für die unternehmensinterne Qualitätssicherung als auch als Nachweis gegenüber den Behörden.

Zusammenfassend sind die sieben Prinzipien in drei Phasen zu gruppieren, die Unternehmen nacheinander durchlaufen lassen müssen:

- Phase I: Gefahrenermittlung und deren Bewertung (Prinzip 1).
- Phase II: Festlegung der «Critical Control Points» und Massnahmen zu deren Beherrschung (Prinzipien 2, 3, 4 und 5).
- Phase III: Verifizierung und Dokumentation des Systems (Prinzipien 6 und 7).

Ausgehend von einer ausführlichen Beschreibung des Produkts (Lebensmittel) und seiner typischen Herstellung (Verfahren und Verfahrensschritte) erfolgt die Gefahrenermittlung und -bewertung. Diese umfasst die Aufnahme von sämtlichen, mit jedem einzelnen Verfahrensschritt möglicherweise verbundenen Gefährdungen, die Bewertung der

Wahrscheinlichkeit ihres Auftretens und die Einschätzung der Schwere ihrer Folgen beziehungsweise die Bedeutung für die Gesundheit der Verbraucher. Durch die Analyse des gesamten Herstellungsprozesses ist gegebenenfalls unter Verwendung eines Entscheidungsbaumes festzustellen, ob ein CCP vorliegt. Ein CCP muss alle folgenden Eigenschaften aufweisen:

- Ein CCP muss die festgestellte Gefahr spezifisch ansprechen
- Die durchzuführenden Massnahmen, die zur Beherrschung der Gefährdung erforderlich sind, sollen die Gesundheitsgefahr für den Verbraucher möglichst vermeiden bzw. auf ein in der Gefahrenanalyse festgelegtes, vertretbares Mass reduzieren
- Die kontinuierliche Prüfbarkeit beispielsweise mittels Grenzwertüberwachung für die Vermeidung einer spezifischen Gefahr, etwa durch ein technisches Verfahren, muss durch ein geeignetes System zur Überwachung (Monitoring) gewährleistet sein.
- Geeignete und zeitnah durchführbare Korrekturmassnahmen müssen vorhanden sein, sofern das Überwachungssystem eine Abweichung des CCPs signalisiert, das heisst falls zum

Beispiel zuvor festgelegte Grenzwerte überschritten werden.

- Für einen CCP ist eine Dokumentation (Aufzeichnung) zwingend erforderlich.

Bei Nichtvorhandensein einer dieser Eigenschaften, handelt es sich nicht um einen CCP!

Individuell angepasstes Konzept. Insgesamt ist dabei das HACCP-Konzept in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form anzuwenden und wird in tabellarischer Form dargestellt. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden prüfen die Umsetzung des HACCP-Konzepts im Unternehmen. Sofern ein vollständiger HACCP-Plan vorliegt, wird sich die Überwachungsbehörde – neben der allgemeinen Überprüfung der hygienischen Gegebenheiten – hauptsächlich auf die korrekte Etablierung der CCPs zur Beherrschung möglicher gesundheitlicher Gefahren fokussieren. Dabei stellen die Experten im Besonderen Dokumentation und Verifikation des Systems auf den Prüfstand.

Häufige Missverständnisse des HACCP-Konzepts ergeben sich aus der falschen Übersetzung und Interpretation der Begriffe «Hazard» als Risiko, «Control» als stichprobenartige Kontrolle und «CCP» als Punkt auf einer Hygienecheckliste. Hilfreich sind hier die offiziellen Definitionen, die im sogenannten «Codex Alimentarius» entsprechend referenziert sind, den die «World Health Organisation» (WHO) und die «Food and Agriculture Organisation» (FAO) der Vereinten Nationen als Gemeinschaftswerk herausgeben.

Das HACCP-Konzept ist letztlich keine ganz einfache Methode und lässt durchaus Raum für Diskussionen und Interpretationen. Im Gegensatz zu anderen Formen der Risikobetrachtung geht es hier nicht nur um einmalig umzusetzende Massnahmen, sondern um permanent in der Überwachung befindliche Kontrollfunktionen, die regelmässig im Hinblick auf ihre Qualität und Zuverlässigkeit zu überprüfen sind. ■

Weitere Informationen:
gempex GmbH
www.gempex.ch

In den HACCP-Phasen sind die sieben HACCP-Prinzipien zusammengefasst

